

# VIEL SPASS BEIM KOCHEN

Cartoons und Nonsens von

U. Stein



Wenn hier steht „3 Eier“, dann nehm ich auch drei Eier!



# VIEL SPASS BEIM KOCHEN

Cartoons und Nonsens von

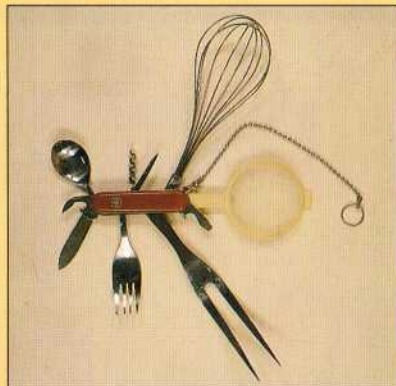
U. STEIN

Lappan



Erwin sagt, seit er mir die Kochbücher geschenkt hat,  
schmeckt ihm mein Essen sehr viel besser...

**Das  
müssen  
Sie  
auch  
haben!**



*Schweizer Küchenmesser*



*Maxitoaster für die große Familie*



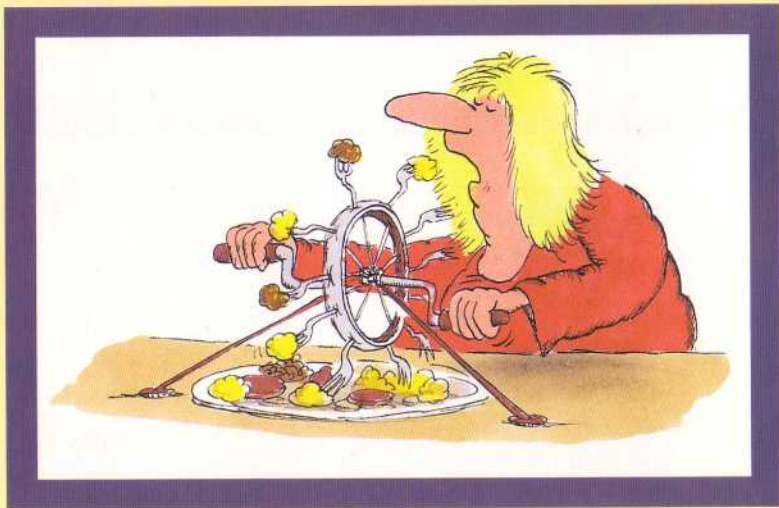
# „Ohne Reis kein Preis.“

(Jury bei chinesischem Kochwettbewerb)



Du sollst nicht mit dem Essen spielen!

# DAS MAMPFRAD



**Übrigens...**

Pommes frites sind  
viel schneller gar,  
wenn man sie vor  
dem Fritieren ein  
paar Minuten in  
siedendes Fett legt!

HIER – DER SOLL DIR DIE ARBEIT  
EIN BISSCHEN ERLEICHTERN!



ALSO EHRlich GESAGT – VIEL LEICHTER  
RÜHRT ES SICH DAMIT NICHT!





# Kochen mit Verstand

*Paprika mit Hackfleischfüllung hat sich in den letzten Jahren in fast allen deutschen Speiseplänen einen festen Platz erobern können. Nun ist Paprika nicht jedermanns Sache. Kein Grund, auf dieses beliebte und leckere Gericht zu verzichten – so wird es auch eingefleischten Paprika-Gegnern schmecken!*

*Verfahren Sie wie folgt:*



*Entfernen Sie von einer Mittelfrühen Paprika den Deckel, und kratzen Sie mit einem Löffel das Innere heraus...*



*... Anschließend entfernen Sie kurzerhand auch das Äußere, das bisher den Genuß störte...*



*... Den Rest füllen Sie mit der nach üblichem Rezept hergestellten Hackfleischfüllung...*



*... Schieben Sie das Ganze in den vorgeheizten Backofen. Nach 20 Minuten ist alles fertig!*

DAS  
MITTELSTÜCK  
GIBT'S SONNTAG!





„Sie sind wohl nicht ganz  
richtig im Topf!“

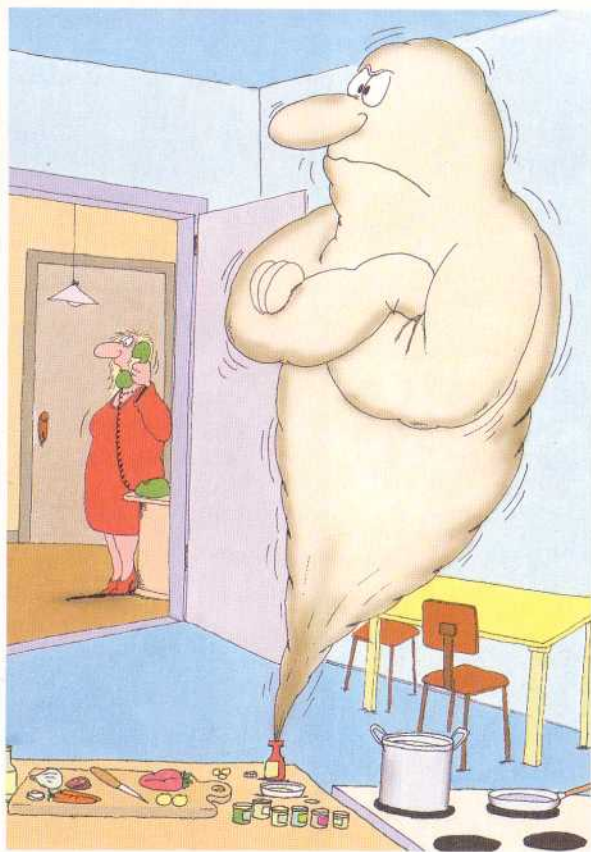
(Entrüstete Leserin in einem Schmähbrief an die  
Koch-Hobbythek)

„Na, da haben Sie aber wieder  
mal Schwein gehabt!“

(Metzgermeister zur Klage einer Kundin über ihr fades,  
wässriges Fleisch)

Es gibt viel zu tun?  
Backen wir's an!“

(Werbespruch einer Zwiebelburger Backpulverfirma)



Hallo, Feinkost Wildt! „Ich hab’ gestern bei Ihnen  
ein orientalisches Gewürz gekauft...“



DA-MEIN THYMIAN, FRISCHES  
BASILIKUM...MEIN MAJORAN...  
MÖCHTEN SIE VIELLEICHT  
NOCH EINEN BLICK AUF MEIN  
LIEBSTÖCKEL WERFEN?



# Wußten Sie schon...

...daß die meisten Leute ein ausgewachsenes Hähnchen in Rotwein ohne weiteres akzeptieren, während sie über eine winzige Fliege im Rotwein ein großes Protestgeschrei anstimmen?

...daß in einer Sammlung alter Kochbücher die berühmten Memoiren der Pfanni Hill nicht fehlen sollten?

...daß Ente zu den Quakspeisen gerechnet wird?



...daß sich Köche gewöhnlich  
mit einem freundlichen  
Topfnicken begrüßen?

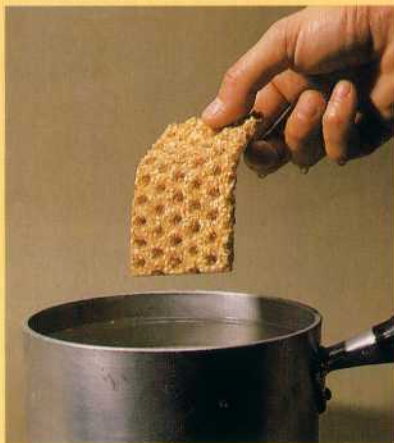


# Profi-Tips:



Steak wird besonders mürbe und zart, wenn Sie es auf dem Heimweg vom Fleischer auf den Reifen Ihres Mopeds binden.

Knäckebrot läßt sich problemlos und ohne zu krümeln oder zu zerbrechen in kalorigenaue Portionen zerteilen, wenn man es vorher für kurze Zeit in heißes Wasser taucht!



Schön gleichmäßig soll das Wiener Schnitzel paniert sein. Für einen perfekten Auftrag benutzt die erfahrene Köchin eine Panierraupe.



Ich esse es nicht, bevor ich nicht die Packung sehen darf...

Um welchen Tatbestand  
handelt es sich hier?

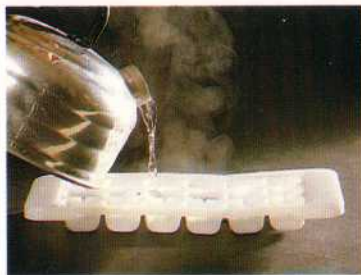


Alkohol am Streuer

## Übrigens...

... Rotwein kippt man  
nicht mit Schwung  
herunter! Im Gegen-  
teil: Man führt das  
Glas behutsam zum  
Mund und nippt  
vorsichtig. Wie leicht  
kann einem sonst der  
Strohalm ins Auge  
piken!

## Heißes Wasser...



*... verwendet man doch  
in der Küche bei jeder  
Gelegenheit! Die prakti-  
sche Hausfrau friert es  
sich auf Vorrat ein. Bei  
Bedarf braucht es dann  
nur noch portionsweise  
entnommen und erhitzt  
zu werden. Einfacher  
geht's wirklich nicht.*



ES IST EIN SCHOKOLADENKUCHEN...  
ICH HATTE NUR KEINE  
ZEIT MEHR, DIE  
SCHOKOLADE  
ZU RASPELN...



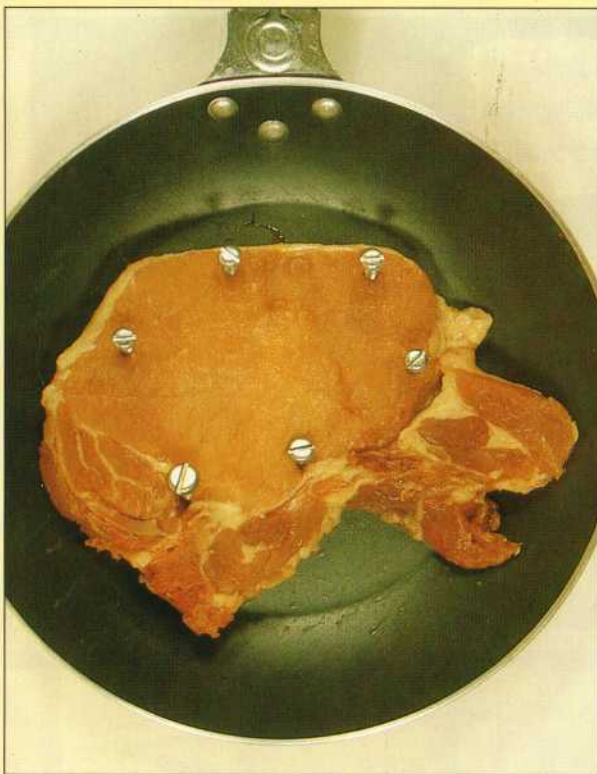


# TÜR ZU!





„Na, würz bald?!“  
(Koch zu seinem trödelnden Lehrling)



## Immer daran denken:

Ihr Kotelett schrumpelt in der Pfanne nicht mehr zusammen, wenn Sie es vor dem Braten am Pfannenboden festschrauben!

## DIE KOPFNUSS



Zu einem gemeinsamen Müsli bringt Irmchen ein Schürzchen mit 500 Gramm Korinthen von garantiert freilebenden Korinthern mit, Gerd einen Rucksack mit drei Kilo geraspelt, ungebleichtem Styropor, Frank eine Fahrradpacktasche mit zwei Pfund Dörrfleisch und Sylvia eine Schubkarre mit einem Zentner Sägemehl aus biologischem Anbau. Wieviel Müsli kriegt jeder, wenn Uwe von nebenan noch einen Liter Mehrbereichsöl beisteuert und jeden dritten Löffel der Hund kriegt, bis er nach dem sechsten Löffel Sylvia beißt und verstört unter den Juteteppich flüchtet?

KAUM ZU GLAUBEN, DASS ES FRAUEN  
GIBT, DIE ES SCHAFFEN, IN NUR ZEHN  
MINUTEN EIN APPETITLICH AUSSEHENDES,  
LECKERES ESSEN AUF  
DEN TISCH ZU BRINGEN!



DANKE FÜR DAS KOMPLIMENT!



ES SOLLTE EIGENTLICH MEHR  
EINE ANREGUNG SEIN...







## **Rührig, rührig!**

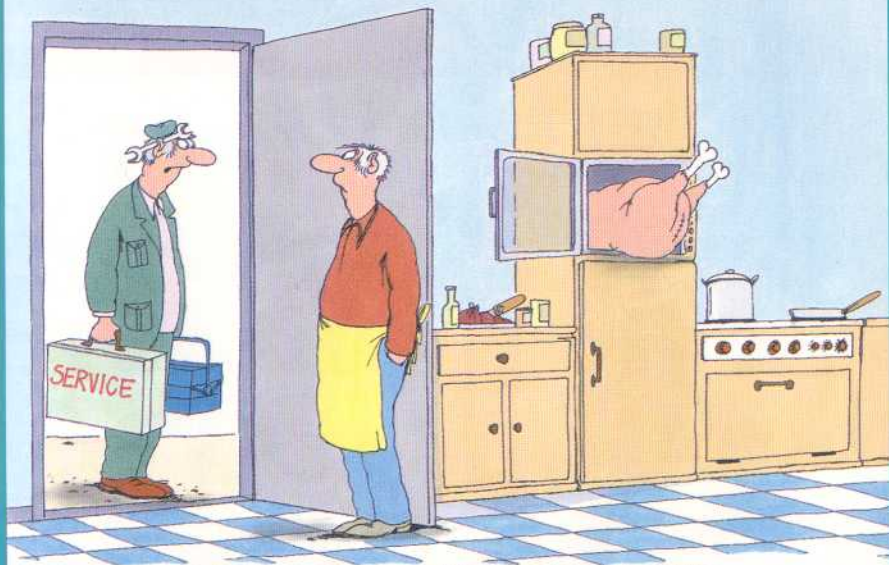
*Soßen, Suppen und anderes wollen ständig umgerührt werden, damit nichts klumpt oder gar ansetzt.*

*Die moderne Hausfrau greift in solchen Fällen zum außen-bordgetriebenen Schneebesen!*

*Einschalten, in den Topf setzen... und unbeirrt zieht der Schneebesen seine Kreise, während die Hausfrau die Hände für andere Dinge frei hat. Im Fachhandel.*







Es ist das erste Mal, daß bei unserer Mikrowelle  
die Tür nicht schließen soll...

## Wußten Sie schon...

...daß das Wort  
'Eintopf' zu den  
Suppstantiven,  
'knusprig' hingegen  
zu den Bratjektiven  
gezählt wird?

...daß sich junge Paare  
oft beim Teiganrühren  
näherkommen, dann  
den ersten Guß  
austauschen und  
anschließend eine  
Vermählung bekannt-  
geben?

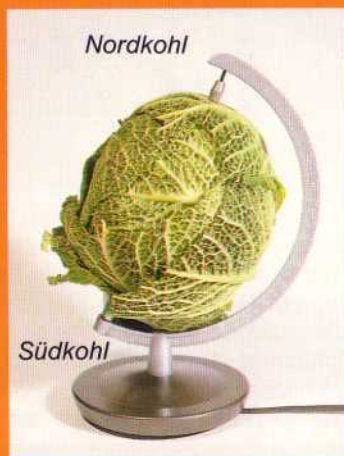


# Für Sie...

...die sie morgens pünktlich aus dem Haus müssen, aber beim Frühstück nicht dauernd auf die Uhr schauen wollen, gibt es jetzt den neuen Toaster „Datacross“ der Firma Frohwenta, der auf jede Scheibe Toast die genaue Uhrzeit röstet.



## Aus dem Herdkundeunterricht



**... falls der Toaster mal urplötzlich seinen Geist aufgibt:**



*... einen halben Teelöffel von diesem oder jenem dazu, heißt es nicht selten in den Rezepten. Wer dabei gern genau arbeitet und sich nicht nur auf eine grobe Schätzung verlassen will, ist gut dran, wenn er dieses Präzisionsmeßmodell im Besteckfach hat.*



...mit Ihren Kochkünsten mal richtig angeben wollen, sollten Sie auf Hummer Sicher gehen!

...mal irgendwelche Fragen zum Thema Kaviar haben, wenden Sie sich an die nächste Rogenberatungsstelle!

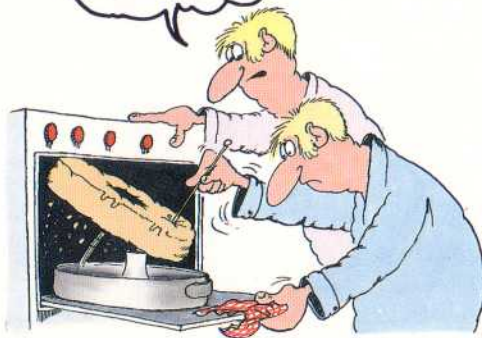
Die Augen tränen beim Zwiebelschneiden nicht, wenn Sie statt Zwiebeln eine junge Kohlrabi-Knolle nehmen.



DAS IST DIE STRICKNADEL-PROBE  
UM ZU SEHEN OB DER KUCHEN  
FERTIG IST...



AHA... UND WAS SAGT  
DIE PROBE?





# Auf die schnelle:



*Eine geniale Erfindung für Junggesellen und berufstätige Frauen, die die Zeit zwischen Feierabend und Tagesschau nicht in der Küche verbringen wollen: Schnippelmanns Blitzgericht!*

*In den Boden jeder Konservendose ist eine kleine elektrische Wärmeplatte mit Stecker eingelassen. Schließen Sie die Konserve einfach an die*



*Steckdose an, und vier Minuten später haben Sie Ihr appetitliches Blitzgericht tellerfertig temperiert vor sich!*



ES IST GAR KEINE PETERSILIE?  
VERDAMMT, DANN WAR  
ES MARTHAS BONSAI !





„Pudding will Weile haben!“

(Konservative Hausfrau zum Thema Instant-Pudding)

„Der Torten sind genug  
gewechselt, laß uns jetzt  
endlich Braten sehn...“

(Klassisches Zitat)

„Hummer ist der beste Koch“

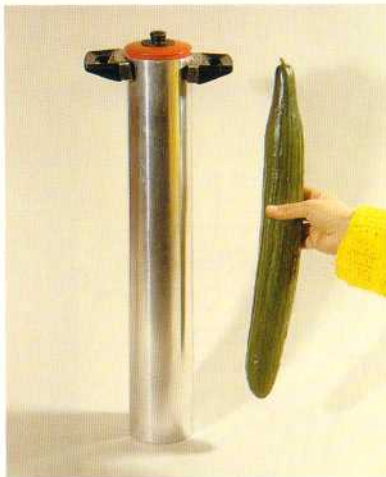
(Alte Küchenregel)

„Brüh' übt sich,  
was ein Meister werden will“

(Suppenkoch Izmir Tzatzik zu seinem Lehrling)







*Schmorgurken mußten  
bislang immer zer-  
schnitten werden, weil  
sie in keinen Topf paß-  
ten. Viel schöner ist es  
natürlich, wenn man sie  
in einem Stück zube-  
reiten und servieren  
kann. Wie? Mit einem  
Gurkenshmortopf!*

## Wer ist...

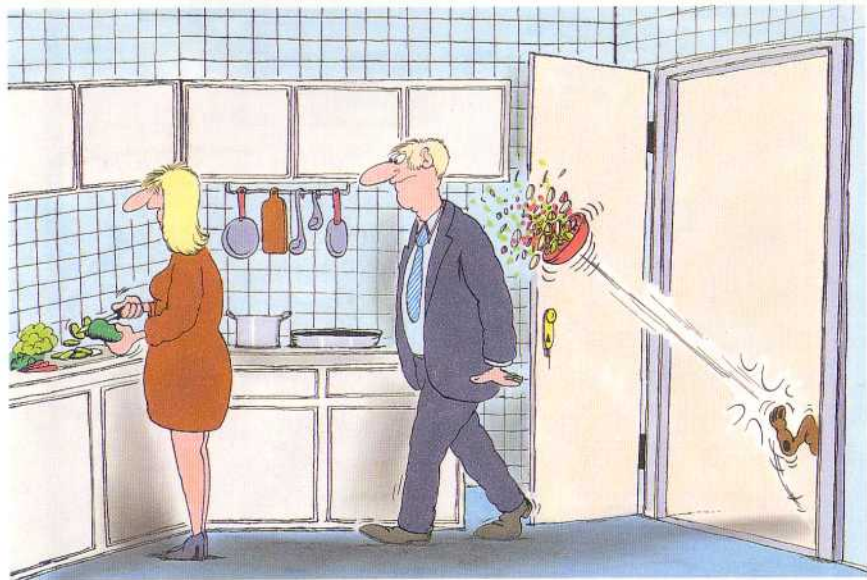


...eigentlich der  
Schutzpatron der  
Vegetarier?

Ist es Rübezahl?  
Kornrat Adenauer?

Oder ist es  
Liza Vitaminelli?

Alles falsch.  
Es ist natürlich  
Wenke Möhre!



Und? Wie hat es der Hund aufgenommen, daß er unseren Rohkosttag mitmachen soll?

# Einfach genial!



*Ein Topf für die Kartoffeln, ein Topf fürs Gulasch – der halbe Herd wurde bisher für so eine kleine Mahlzeit in Gang gesetzt!*



*Die Hälfte Ihrer Stromkosten können Sie jetzt mühelos sparen: mit Dr. Eckhoffs Zwilling-Kochtöpfen – der bahnbrechenden Neuheit seit der Erfindung des winterfesten Schneebeckens. Zwei Kochtöpfe auf einer einzigen Herdplatte – ein Energiesparraum wurde jetzt Wirklichkeit!*

BISSCHEN FEST GERATEN,  
DIE SOSSE, WIE ?







Heute: Blumenkohl wird strahlend weiß, wenn Sie einen ordentlichen Löffel Persil ins Kochwasser geben.



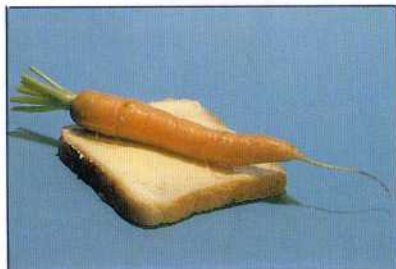
Im nächsten Buch: Was tun, wenn der Blumenkohl stark nach Seife schmeckt?

## Die gute Idee:



Bis in die letzte Ecke wird der Plätzchenteig gleichmäßig ausgerollt, wenn Sie Dr. Köhnes Winkelnudelholz benutzen!

## Aus Dänemark:



Das Mørebrød

EIN VOLLKORNMÜSLI,  
WIE EURE  
MAJESTÄT VERLANGTEN!

SEHR GUT!



VORSCHMECKER !!



# WUSSTEN SIE...

---

...daß sich in diesen Tagen in  
vielen deutschen Backstuben  
wieder rührende Szenen  
abspielen?

...daß ein normales  
Lammgulasch nicht etwa  
ein Hammelsurium ist?



...daß ein flambiertes  
Dessert im Volksmund  
Fackelpudding heißt?



Sie haben mir die Gebrauchsanweisung für meinen neuen Gasherd nicht mitgeliefert, aber ich brauche sie jetzt nicht mehr...



# Das Allerletzte!

Das Abschmecken  
einer Suppe ist gar  
kein großes Geheimnis  
– man muß allerdings  
schon über maggische  
Kräfte verfügen.

Tiefgefrorener Spinat  
knirscht nicht mehr  
zwischen den Zähnen,  
wenn Sie ihn vorher  
auftauen!



WIE BINDET MAN  
EIGENTLICH  
EINE  
SOSSE ?



...diese und viele andere  
bedeutende Fragen werden in diesem  
einmaligen Werk nicht nur angerührt,  
sondern umfassend und für  
jedermann verständlich beantwortet.

Ein unentbehrliches  
Nachschlagewerk, das in keiner  
Küche fehlen darf!

